

# Moccaccino arabica

## Pralinés



QUANTITÉ RECETTE 5 moules Duetto à 21 pièces

N° RECETTE PR30102

### Caramel au mocca arabica

665 g Caramel brûlé fleur de sel  
285 g espresso  
5 g grains de café torréfiés  
MoCCA Arabica avec  
cardamom  
50 g beurre

Cuire le caramel, l'espresso et le mélange d'épices en remuant constamment à 108°C. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à 80°C. Ajouter le beurre et mixer. Tamiser et avant utilisation laisser refroidir au moins à 32°C.

### Garniture Mascarpone avec croustillant de canufa et café

15 g pâte à kunafa  
5 g beurre clarifié  
5 g sucre glace  
5 g grains de café torréfiés cassé  
1-2 mm  
500 g Mascarpone sans palm,  
Intérieur à l'arôme de  
mascarpone

Mélanger la pâte à kunafa avec le beurre fondu liquide et le sucre en poudre, poser sur une plaque de cuisson avec une natte silicone. Faire cuire en mélangeant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit dorée partout.

**Température de cuisson:** four à air pulsé à 180°C

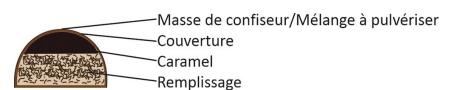
**Temps de cuisson:** 15 - 20 minutes  
Laisser refroidir et casser en petits morceaux. Ajouter les grains de café broyés et bien mélanger avec le Mascarpone tempéré (28°C).

### Mélange à pulvériser Sao Palme 30%

400 g Sao Palme 30%, Chocolat blanc de couverture, Rondo  
400 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée  
80 g Masse de confiseur blanche\_Cusco white, Beurre de cacao avec colorant  
40 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

Mélanger les ingrédients tempérés.

### Montage



### Moccaccino arabica

**250 g Caramel au mocca arabica**  
**525 g Garniture Mascarpone avec croustillant de canufa et café**  
**100 g Mélange à pulvériser Sao Palme 30%**  
**400 g Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo tempérée**

### Matériel promotionnel Felchlin

Moule Duetto

# Moccaccino arabica

## Pralinés

**20 g Masse de confiseur  
blanche\_Cuszco white,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

**10 g Masse de confiseur jaune,  
Beurre de cacao avec  
colorant**

### Moulage

Pulvériser trois points se chevauchant dans chaque moule avec le mélange à pulvériser. Laisser prendre à température ambiante. Mouler avec de la couverture et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

### Finition

Verser 2 g de caramel dans les moules préparés et laisser reposer 2 à 3 heures à température ambiante jusqu'à ce qu'une fine peau se forme à la surface. Remplir avec 5 g de ganache sur le caramel et laisser reposer toute la nuit. Fermer avec de la couverture tempérée.

Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

### PRODUITS FELCHLIN

CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CR17	Sao Palme 30%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CR27	Sao Palme 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DF32	Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Moule Duetto

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Moccaccino arabica

Pralinés

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### VO72B Moule Duetto

Moule double de 21 pièces en macrolon  
Format 275 x 135 x 48 mm

# Moccaccino arabica

Pralinés



Numéro de recette : PR30102

Description : Caramel au mocca épice avec un intérieur de mascarponosa croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	570
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2385
Prix de vente		Lipides	43.79 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	26.82 g
		Glucides	37.45 g
		dont sucre	34.57 g
		Protéines	4.36 g
		Sel	0.1 g

## Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, huile de coco, huile de tournesol, café 6%, **crème en poudre, crème, lait écrémé en poudre, beurre, poudre de lactosérum, sirop de glucose (glucose de blé)**, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S)), beurre d'illipe, beurre de karité, pâte à kunafa (**farine de blé**, eau, **amidon de blé**, sel, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de tournesol, vinaigre), **lait partiellement écrémé en poudre, lait entier en poudre**, beurre concentré, émulsifiant (lécithine de tournesol), carbonate de calcium, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, eau, amidon modifié, fleur de sel (sel marin), graisse végétale, tréhalose, vanille, jus de légumes, spiruline, acide citrique, extrait de vanille

État 06.12.2023

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse